



Early Journal Content on JSTOR, Free to Anyone in the World

This article is one of nearly 500,000 scholarly works digitized and made freely available to everyone in the world by JSTOR.

Known as the Early Journal Content, this set of works include research articles, news, letters, and other writings published in more than 200 of the oldest leading academic journals. The works date from the mid-seventeenth to the early twentieth centuries.

We encourage people to read and share the Early Journal Content openly and to tell others that this resource exists. People may post this content online or redistribute in any way for non-commercial purposes.

Read more about Early Journal Content at <http://about.jstor.org/participate-jstor/individuals/early-journal-content>.

JSTOR is a digital library of academic journals, books, and primary source objects. JSTOR helps people discover, use, and build upon a wide range of content through a powerful research and teaching platform, and preserves this content for future generations. JSTOR is part of ITHAKA, a not-for-profit organization that also includes Ithaka S+R and Portico. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.

in viis sunt. Puellæ litteras Græcas discunt. Romanæ poetas interdum discunt. Serva in Scholam tabellam puellæ fert. Justitiamne puellæ Romanæ discunt?

The pupils will look up *ludus, taberna, tabella* in Harpers', Rich's and Smith's Classical Dictionaries, and *Virginia* in Harper's Classical Dictionary and Smith's Dictionary of Biography. They can also consult the Excursus on *Education* in Becker's Gallus, and read a part of Macaulay's *Virginia*.

II.

Cedant arma togæ. Cicero.

Magister bonus pueros Romanos docet. Servus in scholam tabellam pueri fert.

Pueri Romani litteras Græcas discunt. Justitiamne pueri Romani discunt? Puer Romanus togam prætextam gerit. Civis Romanus togam gerit. Nec Gallus nec servus togam gerit. Gallus bracas gerit Romani Galliam transalpinam bracatam. Galliam cisalpinam togatam appellant. Matrona Romana stolam gerit. Supra stolam gerit matrona pallam.

The students will look up *braca, stola, toga* and *tunica* in the Classical Dictionaries, and consult the Excursus on the *Dress* of Men and Women in Becker's Gallus, and Section 95 in Guhl and Koner's *Life of the Greeks and Romans*.

French

Lorley Ada Ashleman

The French language, the study of which is begun in the third grade, is taught on the same principle as English, German, Latin, and Greek. It is correlated with all subjects of study. The pupils use the language, both spoken and written. For the primary grades the work in French is correlated almost entirely with handwork, games, and simple gymnastic methods. These represent the strongest interests of the little child. In connection with cooking, all the necessary directions are given in French by the teacher; and the children are taught to associate the dishes, cooking utensils, etc., with their French names. Through the constant recurrence of the necessity for lighting the fire, boiling water, setting the table, etc., the vocabulary associated with the action and objects involved in these operations becomes firmly fixed in the child's mind. In the same way the play instinct is utilized, and games chosen which involve a great deal of action and the repetition of simple phrases. Stories are dramatized for the amusement of the

other children, and reproduced for the same purpose with paints and clay.

THIRD GRADE. The work of this grade is correlated with sewing and geography. Children will hem towels to be used in the school. In connection with geography, excursions will be taken to South Water street and elsewhere, in order that the children may acquire some idea of Chicago as a commercial center. On the excursions to South Water street the fruits and vegetables will be purchased for the use of the classes engaged in cooking.

FOURTH GRADE. French lessons in this grade are correlated with the cooking. The operations at the beginning are necessarily simple, and include the making and serving of such dishes as apple-sauce, etc. "La Bergere," a little French song, will be memorized and sung as a part of the entertainment for the guests whom the children serve with lunch.

FIFTH GRADE. French is taught in connection with the study of the distribution of seeds by winds, water, and animals.

Children make collections of seeds for the spring planting, and construct boxes in which to keep them.

In connection with man's part in the distribution of seeds the following stories will be told and dramatized: "*How Potatoes Were Introduced into France*," and "*The Introduction of Tobacco into England*."

SIXTH GRADE. In this grade the work is based on Nature Study. Children will study temperature, rainfall, clouds, and cloudiness, humidity, winds, fogs, frost and dew, and the effects of these varying conditions upon vegetation. The use of French idioms is introduced in this connection. The children of this grade will construct throughout the year, beginning with October, French calendars for the use of the school. A French song on the seasons will be taught.

SEVENTH GRADE. Geography and Nature Study is the basis of seventh grade

work. The children study the autumn aspects of the fields and woods, and reproduce with colors the most attractive autumn scenes or flowers for the use of the children in the sixth grade, who are making calendars. In the geography a study will be made of the Chicago and Illinois rivers, introducing sketches of La Salle, Marquette, and Joliet. These stories may be dramatized.

EIGHTH GRADE. Water and waterways. Study of Chicago River as a type and of the water-shed at Oak Park. There will be excursions to Oak Park and to the Desplaines River. Drainage Canal: Its function; the effect its construction may have upon the commerce of Montreal.

The High School pupils will present to this class, in the form of reading matter, any interesting information they may have collected on a visit to a French village near Kankakee.

French Reading Lessons.

Aventures des Premières Pommes de Terre en France.

Les Espagnols constatèrent lors de leur conquête du Nouveau Monde que la pomme de terre constituait une des principales ressources alimentaires des régions de Quito. Ils l'introduirent en Espagne en 1553. "La Chronique du Pérou" en fait mention sous le nom de "battala" ou "papa."

De l'Espagne la pomme de terre passa en Italie, et de là elle fut apportée en Belgique.

Le sieur de Waldheim, préfet de Mons (51 kilomètres s. o. de Bruxelles) envoya ce légume, l'estimant un cadeau bien rare, au roi de France.

Henri II. fut sensible à cette attention et en donna la preuve en faisant préparer un festin dans lequel la pomme de terre prit la place d'honneur.

Tous les grands seigneurs du pays y

furent invités pour faire la connaissance de ce légume merveilleux. Une certaine agitation se manifesta parmi eux à l'apparition de la pomme de terre.

Le roi fut le premier d'en goûter. Une bouchée, deux bouchées et l'on passa le plat sous silence. Tous les courtisans imitèrent le roi: personne n'osait être le premier à passer jugement sur la pauvre pomme de terre.

En conséquence de cette aventure le monarque fit jeter toutes les pommes de terre hors des fortifications de la ville.

Mais pour quelle raison la pomme de terre tomba-t-elle ainsi en disgrâce? Les Français aiment bien les salades et le chef de cuisine ne les avait pas fait bouillir avant de les servir dans une mayonnaise délicieuse.

Une quinzaine plutard quelques soldats

bivouaquaient hors de la ville de Paris. Ils étaient assis autour d'un bon feu.

“Qu'est-ce que c'est donc que cette bonne odeur qui saut de ces cendres?” dit un soldat à son camarade. “Cherchons un peu.” Ils fouillèrent dans la braise avec le bâton et une des célèbres pommes de terre envoyée au roi par le préfet de Mons y resta fixé. En la détachant du bâton la farine blanche qui en sortit était si appétissante qu'elle fut avalée sans la moindre cérémonie.

Imaginez-vous cette fête à la recherche des pommes de terre.

Le lendemain les soldats entrèrent dans la ville et l'histoire de la trouvaille se répandit rapidement. Elle arriva aux oreilles du roi.

J'ai certaines appréhensions que le malheureux chef de cuisine ne perdît sa position pour avoir servi des pommes de terre crues au festin d'un monarque!

Quoiqu'il en soit la chronique nous informe que l'on fit venir une autre provision de, “battalas.” Le roi donna une autre fête, et cette fois (les pommes de terre étaient roties) les gourmands même n'y trouvèrent rien à redire.

Savez-vous comment il arriva que la pomme de terre ne devint pas une nourriture générale avant le règne de Louis XVI., et comment il se passa que la reine Marie Antoinette en porta les fleurs dans sa belle chevelure? Eh bien, ceci fera un bien joli conte pour un autre jour.

* * * * *

Alexandre Dumas avait des unes plus pratiques et d'une utilité plus immédiate quand il composa son “*Grand Dictionnaire de Cuisine.*”

Alexandre Dumas était un beau mangeur comme il était un beau conteur. Dans le cours de l'année, 1869, il l'écrivit le “*Grand Dictionnaire de Cuisine,*” dont voici quelques extraits.

“L'homme ne vit pas de ce qu'il mange

mais de ce qu'il digère; quelque part que l'homme soit né il faut qu'il mange. L'homme sauvage mange par besoin, l'homme civilisé par gourmandise. C'est pour l'homme civilisé que j'écris mon Dictionnaire.”

Pommes de Terre à la Parisienne.

Faites fondre un morceau de beurre ou de graisse dans une casserole avec un ou deux oignons coupés en petits morceaux; ajoutez-y un verre d'eau et jetez-y vos pommes de terre, que vous aurez pelées proprement, avec sel, poivre, bouquet garni et faites cuire à petit feu.

Purée de Pommes de Terre.

Faites cuire à l'eau des pommes de terre bien farineuses, écrasez-les, passez-les à travers un “passe-purée,” mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, du poivre et du sel, remuez-les comme une bouillie, ajoutez un peu de lait jusqu'à ce que cette purée ait une épaisseur convenable et servez-la garnie de croûtons frits dans du beurre.

Pomme de Terre à l'Italienne.

Faites cuire des pommes de terre dans l'eau, pelez-les et écrasez-les, mêlez-y un morceau de beurre, de la mie de pain trempée dans du lait; versez un peu de lait pour faire une pâte manible, ajoutez sept ou huit jaunes d'oeufs frais et cinq blancs battus en neige, mêlez bien le tout et dressez-le en pyramide sur un plat. Faites couler dessus un peu de beurre fondu; faites cuire au four de belle couleur et servez chaudement.

Pommes de Terre Farcis.

Lavez et pelez une douzaine de pommes de terre, fendez-les en long par le milieu et creusez-les adroitement avec un couteau ou une cuiller; puis faites une farce avec deux pommes de terre cuites, deux échalotes hachées, un peu de beurre, un petit morceau de lard gras et frais, une pincée de persil et ciboule hachées, pelez le tout ensemble, ajoutez sel poivre, formez-en une pâte liée, emplissez l'intérieur de vos pommes de terre avec cette farce en bombant un peu le dessus: garnissez de beurre le fond d'une tourtière, rangez les pommes de terre dessus, faites les cuire à feu modéré pendant une demi-heure, feu dessous et dessus afin qu'elles se rissolent, et servez.